



Prestige Extra Brut Premier Cru

CÉPAGE

Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%

TERROIR

Avenay Val d'Or Premier Cru

VINIFICAZIONE

I mosti vengono fermentati in vasche di acciaio. Segue un affinamento sur lie in acciaio ad eccezione del 20% dello Chardonnay che invece affina in barriques di media tostatura. Viene utilizzato il vino di una sola annata.

AFFINAMENTO

Minimo 48 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Dopo quattro anni di affinamento sui lieviti, la Cuvée Prestige rivela un naso complesso e intenso con aromi dolci di fiori di acacia, pasticceria fino alla sontuosità dei croissant fragranti. Il palato strutturato e armonico è giocato sul fine equilibrio tra la freschezza dello Chardonnay e il fruttato e la forza del Pinot Nero. Questa cuvée è un piacere gourmet per ogni occasione.